

ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ'NDEN MÜTHİŞ BULUŞ

Fındık Sütü

markalaşacak

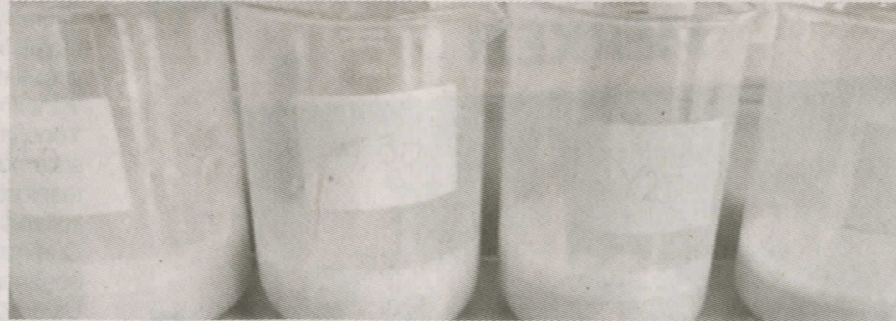


2017 yılında dört öğretim görevlisi tarafından bulunan ve Ondokuz Mayıs Üniversitesi'nce (OMÜ) patenti alınan Fındık Sütü projesinde hedef markalaşma. Tamamıyla fındıktan elde edilen süt, önümüzdeki dönemlerde kent ekonomisine katkı sağlayacak

ONDOKUZ Mayıs Üniversitesi (OMÜ) patent başvurusu ve tescilinde son yıllarda kazandığı ivme ile fark yaratırken, ticarileşme potansiyeli yüksek patentleriyle Samsun'a güç katmaya devam ediyor. OMÜ'de son sekiz yılda patent başvurusu ve tescil dağılımına bakıldığında; 2010, 2011, 2012'de birer başvuru, 2013'te iki başvuru, 2014 yılında dört başvuru ve iki patent tescili, 2015 yılında dört başvuru ve bir patent tescili ile 2016 yılında beş başvuru ve bir patent tescili gerçekleşti.

2017'DE 11 BAŞVURU

OMÜ ve OMÜ Teknoloji Transfer Ofisi'nin (OMÜ-TTO) faaliyete geçtiği



2017 yılında ise 11 patent başvurusu yapılırken, bir başvuru ise tescillendi. Bu kapsamda 2017 yılı içerisinde yapılan patent başvurularının 2018-2019 dönemi içinde tescillenerek sayının artması beklenen hedefler arasında yer alıyor.

PATENTİN ÖZELLİKLERİ

Fındık Sütü'nün buluş sahibi OMÜ Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyeleri Prof. Dr. Fehmi Yazıcı, Dr. Mustafa Mortaş, Araştırma Görevlisi İlyas

Atalar ve Öğretim Görevlisi Osman Gül. 2017 yılında buluşu gerçekleştiren ve patenti alınan Fındık Sütü hakkında Gazete Gerçek'e bilgi veren yetkililer, "Buluş krema haline gelinceye kadar parçalanmış fındığa belirli oranda su katılmasıyla yapılan fındık sütü ve bu ürünün eldesine yönelik üretim metodu ile ilgilidir. Buluş konusu fındık sütünde fındık (taze iç fındık, kavrulup soyulmuş iç fındık-yağ oram yüzde bir ile tam yağlı arasında değişen- veya yağı alınmış fındık küspesi), su ve çeşidine göre şeker (sakaroz, glikoz/finktoz şurubu) kullanılmaktadır" ifadelerine yer verdi.

Tolga BİRGÜCÜ